NPO法人ポラン広場東京
ニュースレター

NETWORKING NEWS LETTER

CONTENTS

[特集]
ねっとわーきんぐレポ
雨の収穫、心ほのぼの。
2013第３回自然学校@清里ファーム

地球と一緒…つくる人ＴＡＬＫ[その３]
もったいない！が
有機の裾野を広げる
小林力さん（清里ファーム）

[トピック＆ニュース]
キッズウィークエンド@青梅4

稼動原発ゼロ！
9.14さよなら原発
エネルギーシフトウォーキング

[視点]その５
オーガニックとオルタナティブ

[INFORMATION]
事務局からのお知らせ
●10月の活動予定

OCTOBER 2013 10月号

自然と触れ合った夏の３日間！
…キッズウィークエンド@青梅４

8月23日（金）～25日（日）、原発震災により外遊びや運動に制約を受けている福島の子どもたちを、青梅・奥多摩地域に招待し、思い切り楽しく遊んで英気を養ってもらうバスツアー「キッズウィークエンド@青梅４　～福島子ども保養ツアー～」を実施しました。

企画・運営にあたったのは前回と同じく青梅ブンブンの会とポラン広場東京。福島市・伊達市・田村市・郡山市・白河市の子どもたち30名を招待しました。

初日、子どもたちを乗せたバスが福島から青梅に着いたのは午後４時。バスから降りるなり、解き放たれたように外遊びに熱中していました。

2日目はラフティングボード体験と、ワークショップ「自然の材料から筆と絵の具を作り、それを使ってみんなで大きな大きな絵を描こう！」。夕食は、自分たちでこねて伸ばして盛り付けて焼いた手づくりピザで。最終日はケーブルカーで御岳山に登って、武蔵御岳神社へお参り、12時過ぎには福島へと帰っていきました。

3日間の食材はすべてポラン広場東京の生産製造者会員から。協賛・協力いただいた方々に、心から感謝いたします。本当にありがとうございました。

●ポラン広場東京ウェブサイト ネットワーキングページに当日のもようを公開しています。
http://www.polano.org/11_networking/130823_kidsweekend-4.html

（左上）初日の夕食はＢＢＱ／2日目の夕食はみんなでつくった手づくりピザ／（右上）ワークショップ「自然の材料から筆と絵の具を作り、みんなで大きな絵を描こう！」／（左下）3時間たっぷりラフティングボード体験／（右下）最終日は早起きしてケーブルカーで御岳山へ

ねっとわーきんぐレポ。

第3回自然学校

有機とうもろこし収穫体験@清里ファーム

雨の収穫、心ほのぼの。

9月8日、今年3回目となるポラン広場東京の「自然学校」・有機とうもろこし＆高原野菜収穫体験@清里ファームが開催されました。清里ファームは、高原野菜の産地でおなじみ。キャベツ、レタス、いんげん、そして7月下旬から9月までは、おいしい有機とうもろこしの季節です。

■雨空に輝く黄金色の恵み！

「トウモロコシは、化学肥料を使えば2本採れるけど、僕のところでは1本だけで育てるんです。そのかわり、ほらね？」

ポキン！と折り採って差し出されたトウモロコシは、外皮をはぐと黄金色。灰色の空の下で鮮やかに輝いています。実入りも充実、品種をうかがうとその名も「ゴールドラッシュ」。見るからにおいしそうじゃないですか！

清里ファーム・小林力さんのトウモロコシは、1本に栄養が集中するようにと、手間を惜しまず間引きをして、有機肥料でじっくりと、冷涼な気候の助けを借りて育てます。鶏ふんを燃やしてつくった灰、隕石を粉砕した粉など、工夫を重ねた肥料のお話も出て、「どこにも負けないヨ！」と誇らしげな小林さんでした。

秋雨前線が停滞気味で、清里高原は降ったりやんだりの雨模様。でもこんなに立派なトウモロコシならと、気合も入って雨の中の収穫がスタート。草丈は大人の背ほど、畑に入れば埋もれてしまいますが、根元近くには大きなトウモロコシが1本1本実っていました。

畑では、恒例の「生で丸かじり」を体験。畑のあちこちから「甘ーい」「おいしい」の歓声が響きます。トウモロコシのピュアな甘さが体に吸収されていく感覚こそが、丸かじりこそがトウモロコシ収穫の醍醐味なのですね。

雨足も強くなっていましたが、皆さん時間も忘れたように収穫に夢中です。この日はなんと1家族平均で約20本もの収穫をして、体験を終了しました。

■トウモロコシでおもてなし

昼食会場の興民館（こうみんかん）では、それぞれ持参のお弁当に、生産者手づくりのお料理が何品も並びました。地元の北杜市明野から、野菜生産者の立野健さんも駆けつけて、参加者、生産者も一緒のテーブルでのお昼ごはん。この日の気温は20度前後と涼しく、焼きたて茹でたてつくりたての3品からは、ホカホカと湯気が立ち上っていました。

人気の筆頭はなんといってもトウモロコシです。炭火に皮ごと焼いた焼きトウモロコシは、焦げた外皮で守られた中身が蒸し焼きのようで、残る焦げ目が香ばしい一品です。定番の茹でトウモロコシも、茹で加減、塩加減ともにバツグン。そしてコーンスープは、生の新鮮なトウモロコシと、地元清里の牛乳をふんだんに使い、味付けは塩コショウだけという、これも高原ならでは豊かな風味で、どのテーブルもおかわり続出でした。

「トウモロコシには自信があるけれど、天候にはかなわない。温暖化に竜巻突風いろんなことがあります。涼しい清里も、昔は真夏の平均気温は28度と言われていたのが、今年は32度まで上がっちゃったんですよ。そんな暑さも半年が勝負。春の種まきは5月から。7月下旬に出荷が始まって、。10月下旬には早くも紅葉なんです。トウモロコシは寒さに弱いので10月初めには終わり。大根やキャベツも11月いっぱい。12月にはマイナス5度6度になって冬です……」

■高原を開拓した先人に感謝

そんな小林さんが暮らす清里は、もともとは原野でした。この地の開拓がはじまったのは昭和になってから。その第1号として1934年にこの土地に入植したのが小林さんのおじいさんだったそうです。

その4年後には、東京の奥多摩ダムの開発で、湖の底に沈んだ村の方々が合流。以来みんなで共に原野を開墾し、学校を造り、村を建設してきたのです。故郷を追われた方々の悲哀は当時、東海林太郎の「湖底の故郷」に唄われ、大きな共感を呼んだそうです。

「悲しみをバネに苦労を重ねてきた先人の団結で、清里の今があるんです」

興民館という施設の名前も、本来は公民館とするところを、開拓者の支援に尽力した安池興男（やすいけおきお）という方の名前から名づけられたとのことでした。

食事をいただきながら、有機トウモロコシのおいしさに舌鼓、そして心温まる小林さんのお話。雨で冷えた体も温って、気持ちもほっこり打ち解けたころ、外は雨上がり。みんなで記念写真をパチリ。八ヶ岳山麓の有機農業が健やかに発展することを祈って、みんな笑顔で解散しました。

おかわり続出のコーンスープ、ゆでたてトウモロコシ、トウモロコシ三昧の一日！

小林力さん（左）と平良次男さん（右）。立野健さん（下）もかけつけてくれました

地球と一緒！…つくる人TALK［その3］

もったいない！が有機の裾野を広げる

……清里ファーム　小林力さん（山梨県北杜市）

ポラン広場東京今年のテーマは「ネットワーキング」。つくる人TALK第３回目は、山梨県北杜市、清里ファームの小林力（ちから）さんです。小林さんは生産だけでなく加工、販売も手がけ、今でいう「六次産業化」を進めるユニークな有機農業生産者です。

55歳からの有機農業

1950年清里生まれ、開拓農家の３代目。高校を卒業して３年間の東京生活を終えて家業のタバコ栽培を継いだけれど、とてもやっていけないと、24歳でとあるバルブメーカーの下請け工場の経営に転業したんです。それから31年間続けました。いい時が続いたけれど、値下げ話が続くようになってこれはだめだと農業に戻ったのが55歳。そこから心機一転。地元の仲間の平良次男さんが有機を始めていたこともあり、一緒にやろうということで、有機農業を始めたんです。

このへんは酪農家が多くて、堆肥の原料にはこと欠かなかったけど、発酵が未熟で良いものではなかった。だから堆肥舎を自作して、大きなトラクターで切り返しをして自分で堆肥をつくった。牛ふんの発酵を良くするために、何種類もかけあわせた石の粉をガラスに練り込んだものに水を通して牛に飲ませて。すると糞の発酵がよくなって出てくるんだよね。こうするとニオイも出ない。そんな自分なりの堆肥をつくって、せっせと畑に鋤きこんでいった。年間でダンプ80台ほどは牛ふんを仕入れていたから、それで相当土は良くなったと思います。

高原の農業は半年が勝負。できるだけ自分たちが遊ばないように、効率を上げないと食べていけないんです。春が始まれば真っ先に長いもやごぼうの植え付け。その後すぐにトウモロコシ、大根、キャベツなどを時期をずらして順に植えて、後半は収穫の連続に。空いた時間で花豆やモロッコいんげんも始めたし、タマネギやニンニクも、秋に植えれば翌年の6、7月に収穫できるからと、なんとか回しています。

……そんな感じで有機を始めて今年で10年。これだけがんばっても、病気があったりで規格外品が多く出るのはつらい。人にあげたり、穴掘って埋めちゃったりするけれど、有機なのに本当にもったいないと、ずっと考えてきました。

笑う日和で笑ぴよ

そんなこんなで2010年からは法人化して、農産加工にもチャレンジしています。地元の仲間10人で、野菜の加工と販売をする会社を立ち上げたんです。観光地の清里で、意外と本当の地元産のおみやげがなくて、それもうちらでつくれるねと。

それが清里ファーム。トウモロコシの加工品では、原料に「甲州もろこし」という昔からの香ばしい地きびを乾燥させてポップコーンにしたり、粉に挽いたり。平良さんがつくった玄米も使う。直売所もつくりました。笑う日和で「笑ぴよ（わらぴよ）」。あったかくていい名前でしょう？　カフェは安心安全の無添加のメニューで、とうぜん原料は自分の仲間がつくった有機のもので……。

こだわりぬいたソフトクリームをつくりたいと考えているんですよ。自分たちが栽培したトウモロコシでコーンをつくって、酪農の仲間にはジャージー牛を飼ってもらって。それを研究してみようということで、試行錯誤中、いつか完成させたいと思っています。おもしろいでしょ？

有機をもっと進化させたい。

有機をもっと進化させたい。技術としてしっかり根付かせて、有機でできるんだということを示さないと、息子も娘もついてこない。せっかくつくった野菜を畑に捨てるようじゃだめなんです。たとえば、土壌由来のキャベツの病気は全面マルチで遮断すれば雑草も抑えられる。草取りにかかる膨大な時間や、歩留まりの悪さを改善できるんです。出荷の４倍もつくっているのが、これだと半分の面積でも回るようになるかもしれない。自分ももう63歳。なんとかしなきゃと思っています。

2010年にオープンした店舗「笑ぴよ」は、標高1000メートルの高原、八ヶ岳連峰を一望に走る通称「清里ライン（国道141号線）」沿いにある。直売所（左）とカフェ（右）の２棟あり、カフェの棟では加工所を併設し、様々な農産加工品にチャレンジしている。自慢のトウモロコシでつくった「トウモロコシ茶」は静かな人気！

小林力さん。ここ清里に最初の鍬を入れたのは祖父・寛一さん。開拓第１号農家だ。3代目としてなんとかこの土地に有機農業を根付かせたいと考えている

稼動原発ゼロ!

9.14さよなら原発 エネルギーシフト ウォーキング(6)

毎月11日に近い土曜日に続けている「さよなら原発　エネルギーシフト　ウォーキング」。9月は14日(土)にJR青梅線河辺駅(東京都青梅市)から、小作(おざく)駅(東京都羽村市)までの約2kmを行進しました。

翌15日には大飯原発4号機が停止し、再び稼動原発がゼロになる日のアクションでした。酷暑の今夏も、東電管内で電力供給が逼迫した日は一日も無かったにもかかわらず、「原発がないと電気が足りない」という神話は絶えません。まだまだウォーキングも続きます。

事務局からのお知らせ

活動予定

●10月12日(土)
さよなら原発　エネルギーシフトウォーキング(7)　羽村市小作～羽村
http://www.polano.org/11_networking/130413_walking.html

●10月26日(土)・27日(日)
アースガーデン"秋"～ファーマーズガーデン@代々木公園

決定! オーガニックショー ポラン広場東京 2014

日程と会場が決まりました!

と　き:2014年2月22日(土)
ところ:中野サンプラザ8階
オーガニックショー ポラン広場東京2014を創る、あなたの企画・アイデア・リクエスト大募集中です!

賛助会員の拡大に ご協力をお願いします!

●ポラン広場東京は、2011年施行の「新寄付税制」と2012年4月施行の「改正NPO法」に基づき、「認定NPO法人」の取得を目指しています。●認定NPO法人への寄付には、寄付者への所得税・住民税控除、会社等法人への損金算入枠拡大などの税制優遇措置が設けられました。この「新寄付税制」を活用し、補助金助成金と自主事業収入中心の不安定な資金調達から、会費・寄付金収入を主な資金とする法人運営へと発展させる事がねらいです。●認定取得の主な要件は「年平均100名以上の寄付者がいること」です。賛助会員の年会費(5千円)は寄付金とみなされるので、賛助会員100名以上で要件を満たします。●ぜひともご家族、お友達などにお声がけいただき、賛助会員の入会拡大にご協力ください!

視点【その5】

オーガニックとオルタナティブ

私たちは、オーガニックが本来備えていたはずの何かを、取り戻すことができたらと思います。なぜならば、オーガニックには、有機JASに示される基準や生産様式だけではない、みなで共有していきたい、本来の価値があると思うからです。

規模拡大が抱える大きな矛盾に気づいたのは、街で有機野菜の流通と販売をやろうと考えた私たちでした。私たちの流通販売が始まった当時、たとえば茨城県は全国でも有数の農業生産県(農業生産額全国第二位)だった。そんな農業の県が、化学肥料も農薬をどんどん使って土は疲弊し、農家は身体を蝕んでいくという大きな矛盾を感じていたんです。

そんな折、有吉佐和子さんが朝日新聞紙上で『複合汚染』の連載を開始したのが1974年のこと。食と農が抱え込んだ広くて深い危機が客観的に説明され、みんなが、「あ、そうだね」と。「食べ物」に薬や化学肥料を使わないだけでなく、「食べ方」や「暮らし方」も含めて、見直さなきゃいけない。そんなことが高く意識されるようになりました。だからこそ自分たちでやろう、産直でやろうと、はじまった流通なのです。

その意識は消費のあり方の変化とも結びついていました。ラルフネーダー(*)がアメリカで、大企業に対しての不買運動を展開したのは40年も前のこと。安いのは消費者にとって喜ばしいけれど、不当を認めてはいけない。だから不公正な商品は買わない。児童労働や、情報がオープンではないものは買いません。南北格差を利用しない……。私たちがより良い社会を選択していく手段としての「消費」。そんな価値感、消費者意識も根付いていきました。

選択の権利。これは人間であるという意味において、市民という存在のよりどころです。オーガニックは、「食べ方」「暮らし方」から出発して、消費は、食べたいという欲求を、国内生産の支援に重ねていくことへと結びついていきました。消費がオルタナティブ(もうひとつの選択)へとシフトチェンジして、販売という行為は、欲望を煽ることではなく、学びや気づき、より良い選択を促して、人と人との関係づくりへと高められていったように思います。

オーガニックが本来備えていたはずの何かとは、こうした実践を含んでいます。オーガニックは、リアリティがあって普遍的な間違いないもうひとつの価値(オルタナティブ)であり、その「もうひとつの価値」を、どのぐらい多くの人たちが自分にひきつけて実践するかという地点から、はじまったのだと思うのです。

(代表理事・神足義博)

(*)アメリカの社会運動家・弁護士。環境問題や消費者問題や民主化問題を活発に行なってきた。過去に何度もアメリカ大統領選挙に立候補している。

活動短報

9月

8	ポラン広場東京の自然学校2013〔3〕 有機とうもろこし・高原野菜収穫体験 @清里ファーム(山梨北杜市)　開催
10	NPO法人TEAM二本松(福島県二本松市) 「青空市場」に義援物品をお届け
14	さよなら原発エネルギーシフトウォーキング(6) 青梅市河辺～羽村市小作　開催
20	NPO法人TEAM二本松(福島県二本松市) 「青空市場」に義援物品をお届け
21	ネットワークミーティング ～オーガニックショーポラン広場東京 2014に向けて～開催

じむきょく NOTE

9月12日、2014年ポラン広場東京カレンダーの打合せ。テーマは「海の四季と美しい海岸線が育み、人々が支える奇跡の海～三陸の生き物」そして2012年版から続く「私たちは東北を忘れない」。NPO会員でもある稲澤美穂子さんデザインのイラストサンプルを見ながら、かなり興奮気味。広場東京の事務局としてカレンダー制作を手掛けてちょうど10年目、間違いなく最高傑作です!10月中旬完成が待ち遠しい。乞うご期待!　(佐藤)

NPO法人ポラン広場東京
ネットワーキングニュースレター
10月号
2013年10月1日発行
(毎月1日発行)

特定非営利活動法人　ポラン広場東京
〒198-0052東京都青梅市長淵4-393-11
TEL:0428-22-6821FAX:0428-25-1880
E-mail:office@polano.org